

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°49 ドメーヌ・レ・ドゥー・テール

生産地方：アルデッシュ

新着ワイン 11 種類♪

VdF ヴァン・ニュ 2017 (白)

2017 年は開花中の雨によりシャルドネは花ぶるいに遭った…。収量が少なく結実不良の実が多かったこともあり、ブドウの熟しが例年よりも 3 週間ほど早かった。マニユエル曰く、8 月 21 日の収穫時点ですでに潜在アルコールが 13%に達していたので、味わいのバランス的に重たいワインにならないか当初は心配だったそうだ。だが、実際出来上がったワインは、アルコールのボリューム以上に旨味がしっかりとあり、さらに、ユニブランの心地よいハーブのような苦みが味わいに立体感を与え、複雑で飲みごたえのあるものに仕上がっている！彼らも、1 ランク上のキュヴェ・ポラティムを彷彿させるワインに仕上がったと満足げな様子だった！

VdF ラドレ 2017 (白)

2017 年は、花ぶるいは免れたが、夏の日照りによる水不足で収量は思っていたほど伸びなかった…。マニユエル曰く、アルコール度数は 14%と高いが、夏の猛暑によりブドウの成熟にブレーキがかかり、酸が落ちなかったため、かえって清涼感のあるワインが出来上がったとのこと！発酵のスピードも早く、熟成 4 ヶ月目にはすでにバランスの良いワインに仕上がっていた！マニユエルもヴァンサンも、今回のラドレはなるべく早く飲んで、この最高に整った果実と香りのバランスを楽しんでほしいとのこと！確かに、ワインはアルコール度数が 14%もあるとは思えないくらい清涼感に溢れている！それでいて整った骨格とフィネス、上品な旨味があふれるワインは、もう試飲の域を超えて素直に「飲み干したい！」という気持ちになる！新年早々最高に美味しいワインに出会った感じだ！

VdF ポラティム 2017 (白)

マニユエル曰く、2017 年ポラティムは品質的に当たり年だったとのこと！4 月終わりの急激な寒さや 5 月の開花時に不安定な天候の影響で花ぶるいのリスクが高まったが、幸いポラティムは剪定による厳格な収量制限をしているおかげで、被害はほとんどなく無事予定収量の 30 hL/ha 以上のブドウが取れている！マニユエル曰く、出来上がったワインは発酵も順調で、SO₂ 無添加だがポラティルの値が低く、理想的なワインに仕上がったとのこと！ワインはボリューム豊かでミネラルの旨味がしっかりとあり、ソースを使った魚料理や白身の肉、ハードチーズとの相性が良さそうだ！

VdF ジャ・ジャ 2018 (赤)

2016 年、鳴り物入りでリリースしたドゥー・テールのプリムール「ジャ・ジャ」！前回日本ではプリムールというタイミングではなく 1 年経ったものをリリースしたが、あまりの衝撃的な美味しさに度肝を抜かれた！2017 年は収量減により仕込むことができなかったが、2018 年は豊作ということもあり、今回の来日に合わせて素晴らしいプリムールを仕上げてくれた！今回は新たに植樹したばかりのサンソーがアッサンブラージュされ、前回よりもさらにフルーティさがアップ！加えて、前回問題であった還元臭と瓶に溜まった酒石酸は、瓶詰前の 10 日間ワインの温度を 8℃まで下げて酒石酸を全て落とすことにより解決した！メルロー主体のプリムールで、こんなに素敵なワインに出会ったことがない！

VdF ラ・ルブール 2017 (赤)

ジャ・ジャがリリースされる前は、ドゥー・テールのプリムールと言えばこのラ・ルブールだった。今回メルローはプレス前のジュースのみ使用。グルナッシュはすでに結実不良と日照りによりブドウが凝縮していたので、逆に凝縮味を緩和するためにサンソーをアッサンブラージュしている！ワインは、前回よりもストラクチャーがしっかりとっていて、今までのラ・ルブールよりもコクと酸のメリハリ、重心の低さがあり長熟を予感させる！今飲むのであればぜひジュシーな肉料理と合わせてみたいワインだ！

VdF ヴァン・ニュ 2017 (赤)

2017 年は、グルナッシュが花ぶるいと日照りにより収量が少なかった。2015 年のように収量のバランスを取るためにシレーヌのメルローを 5%ほどブドウの状態に加えている！醸造は、2016 年と同じく若樹のグルナッシュは全房のマセラシオン・カルボニックで仕込み、ヴィエーユ・ヴィーニュはメルローと一緒に除梗しクラシックな方法で仕込んでいる。ワインは、さすがヴァン・ニュ！と納得できるエレガントかつチャーミングな味わいで、染み入るような果実味が何とも言えない！結実不良によりブドウが凝縮していたこともあってか、余韻が前回よりも幾分スパイシーでタンニンの引き締まりを感じる。今飲んでも最高に美味しいが、もう少しだけ寝かせることによってさらに果実味が開き艶やかになること間違いなし！

VdF リーパイユ 2017 (赤)

2017 年は、リーパイユにとっての当たり年！いつもは畑に朝靄が停滞しやすいことから毎年オイディウムの被害に悩まされるが、2017 年は乾燥していたおかげで病気がほとんどなかった！相変わらずワインは、カリニャンとは思えない卓越した味わいで、上品さとしなやかさを兼ね備えている！ただ、今回はいつもよりも酸味がほんの少し際立っていて、やや硬い印象がある。マニユエルも同感で、彼が言うには、今回のワインは 5 年目の若樹のブドウが 10%入っていて、その若いカリニャンが酸味を与えているとのことだった。彼のアドバイスでは、あと 1 年くらい寝かせるのがベストとのこと！

VdF ジグ・ザグ 2017 (赤)

2017 年は、グルナッシュが花ぶるいと日照りにより収量が減ったが、バザルト（玄武岩）土壌のシラーは樹勢に勢いがあり、また暑さにも強いこともあり日照りの影響は最小限だった！醸造は 100%除梗したブドウをルモンタージュとピジャージュを施しクラシックに仕上げ、そこにラ・ルブールのメルローのヴァン・ド・プレスをアッサンブラージュした！ワインは赤い果実の甘い柔らかさと洗練されたミネラルがきれいに融合し、まろやかながらもしっかりと構成の整ったスタイルに仕上がっている！

VdF ブリック・ア・ブラック 2017 (赤)

2017 年は、グルナッシュが花ぶるいと日照りにより収量が減ったが、バザルト（玄武岩）土壌のシラーは樹勢に勢いがあり、また、暑さにも強いこともあり日照りの影響は最小限だった！ブドウの状態がきれいだったことと、いつもよりもブドウの粒が小さく凝縮していたので、タンニンの抽出を抑えるために 100%マセラシオン・カルボニックで仕込んだ！カルボニックと言っても、毎日タンクの下からジュースを抜いてブドウの果皮を液体に浸さない本格的な方法で仕込んでいる！（ちなみに、この方法は、少しでも腐敗したブドウが入っているとボラティルが広がるリスクがあるので、ブドウが傷なくきれいであることが求められる！）樽熟成でさらにワインの角を取り、最終的に濃厚で艶やかな、そして果実のコクと旨味をまろやかに引き出したワンランク上のワインに仕上げた！口当たり濃厚だがスッと溶けて口に染み入る優しさがあり、飲んでいて全く疲れない！

VdF ブリック・ア・ブラック 2015 (赤)

2015 年は日照量に恵まれた年！ブドウの状態もきれいで中身もしっかり完熟していた。2017 年のように最初はマセラシオン・カルボニックで仕込んでいたが、リンゴ酸がいつもよりも少なかったことで、途中ボラティル上昇のリスクがあり、急きょピジャージュを施しマセラシオン期間も短く抑えた。2017 年春にオーダーをしていたのだが、「品質がまだ安定していないので出荷を待ってほしい」とマニユエルに頼まれ、急きょオーダーから外し、ドゥー・テールのカーヴで瓶熟してもらうことになった。それから 1 年半の歳月が経ち、今回満を持してリリース！当初試飲した時は余韻に若干マメがあったが、今はすっかり消えている！2017 年に比べると味わいは少し複雑でワイルドだが、酒質は柔らかく滑らかで、まるでシャトー・ヌフ・デュ・パプのキャラクターを彷彿させる！

VdF シレーヌ 2017 (赤)

2017 年は、メルローが花ぶるいと日照りにより収量が少なかった。シレーヌの量を少しでも確保するために、今回はカベルネソーヴィニオンをアッサンブラージュしボルドースタイルに仕上げた。ただ、メルローもカベルネも除梗した後はルモンタージュもピジャージュもせず抽出を抑えて、シレーヌの特徴である果実の柔らかさを残した！出来上がったワインは「今までの中で一番のシレーヌ！」とマニユエルは自負する！香りはカシスやブルー、バラの花弁などすでに全開！味わいも、いつもより凝縮感があるが、シレーヌの特徴である果実味のしなやかさは健在！彼らのアッサンブラージュの高いセンスが感じられるワインだ！

ミレジム情報 当主「マニユエル・クナン&ヴァンサン・ファルジェ」のコメント

2015 年は日照量に恵まれた年で、例年よりもブドウの熟しが早かった。1 月は比較的暖かく、暖冬のまま春を迎えた。春に入ると、今度は雨の多い不安定な天候が続き、黒痘病の繁殖が勢いを増し始めた。病気に繊細なグルナッシュやヴィオニエなどは、葉や枝に黒痘病感染し始め、その影響で 15%~20%の減収にあった。ブドウへの感染を防ぐために、春の間はボルドー液の散布に余念がなかった。しかし幸い 6 月初めから雨が上がり、強い北風が 10 日間ほど続いたおかげで、黒痘病の勢いも収まった。夏に入ると一転、天候は快晴に向かい、アルデッシュらしい日差しの強いカラッと晴れた天气が収穫の終わる 9 月いっぱいまで続いた。途中、暑さによりブドウの酸が落ちることを心配したが、7 月の中旬と 8 月上旬に適度な雨が降ってくれたおかげで、最終的にしっかり完熟かつバランスのとれた最高のブドウを収穫することができた！

2017 年は、花ぶるいと日照りによりブドウが不作だったが、品質的には当たり年だった。1 月は比較的暖かく、暖冬のまま春を迎えた。萌芽はいつもよりも早かったが、4 月の終わりから 5 月初めにかけて急に寒波が降りた。幸い、気温はマイナスを下回らなく霜の被害に至らなかったが、この寒波の影響で、ブドウの房の付きが最初から悪く、5 月の時点ですでに減収が見えていた…。開花も結実が悪く多くのブドウがミロンダーージュ（結実不良）を起こしていた。6 月に入ると一転、夏のような天候が 8 月まで続いた。7 月には気温が 40 度を超える猛暑もあり、各地で雹を伴う積乱雲が頻繁に発生した。辛うじて雹は免れることができたが、雨が全く降らなかったため、途中ブドウは水不足に陥った。幸い 8 月の中旬にしっかりとした雨が降り、疲弊していたブドウも息を吹き返し、そのまま無事収穫を迎えることができた。

2018 年は、2014 年を彷彿させる大豊作の年だった。春のスタートは、冬が暖かかったため発芽も早く順調だったが、湿度がとにかく高かった。4 月の終わりから湿度と同時に気温も上がり始め、畑ではミルデューや黒痘病が猛威を振るい始めた。この亜熱帯のような天候は 6 月の終わりまで続き、ミルデューと対峙するようにほぼ毎週ボルドー液の散布作業に明け暮れた。幸いアルデッシュの南よりも病気の勢いは穏やかだったのに加えて、ボルドー液散布が的確に効いたこともあり、被害は最小限に食い止められた。また、近年続いた不作の反動なのかこの年はブドウの房にとっても恵まれた。7 月に入ると今度は一転、暑く乾燥した天候が続いた。ミルデューの猛威は収まり、ブドウは一気に成熟のスピードを早めた。収穫は例年よりも 1~2 週間早く、また、9 月入っても気温が下がらず、ブドウの完熟スピードに収穫のタイミングをあわせて行くのがやっとだった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 「ミラベル」の表土

これはドゥー・テールのグルナッシュの畑の写真。(写真①) 畑の場所は、カーヴのあるヴィルヌーヴ・ド・ベルグの町から北に 3 km 北上した丘陵地 Mirabel「ミラベル」というコミューンにある。土壌は石灰の小石の混じった石灰粘土質だ。ミラベルは平らな所が少なく、写真のように畑の多くが丘の斜面にある。この石灰質の土壌は通称 Petite Bourgogne「プティト・ブルゴーニュ」と呼ばれ、ルイ・ラトゥール社がブルゴーニュと土壌の性質が似ていることからそう名付けたのだそうだ。ヴァンサン曰く、ミラベルの土壌からできるワインは、果実味がエレガントで骨格とフィネスがあるのが特徴なのだそうだ！ドゥー・テールは、グルナッシュ以外に、サンソー、ヴィオニエ、ユニブラン、シラーのブドウをこのミラベルに持っている。

次に、これはミラベルの西隣のコミューン Lussas「リュサス」にあるメルローの畑の写真。(写真②) 畑は、ミラベルのように起伏のある丘陵地と違い、火山の火砕流の堆積により形成された洪積台地の上にある。標高はあるが、台地なので写真のように高台が平坦になっているところが多い。土壌はバザルト（玄武岩）が主体の石灰粘土質土壌。ミラベルからわずか数キロしか離れていないのに、大きく土壌の性質が異なる。マニユエル曰く、バザルト土壌のワインは、繊細で果実味がみずみずしく清涼感のあるミネラルがあるのが特徴で、彼らのワインに、ボルドー、ラングドックやローヌの他のワインには見られない独特の華やかさや清涼感を感じるのは、



写真② 「リュサス」の表土

まさにこのバザルトの土壌が影響しているとのことだ！



写真③ 左：リュサスの土壌 右：ミラベルの土壌

畑の写真では土壌の違いが分かりづらいので、このように段ボールの上に２つの土壌を分けてもらった。（写真③）写真左がリュサスのバザルト土壌、そして右がミラベルの石灰土壌。並べてみると溶岩石と石灰石の色の違い、また、同じ石灰質・粘土質でも溶岩が風化した粘土は色が濃く、石灰の方が明るいのが良く分かる！「こうやって見ると、バザルトの方が土の色が濃く、見た目からは石灰よりも重たいワインが出来そうなイメージがあるが、実際に出来上がるワインは、バザルトの方がエレガントで清涼感があるところが面白い！」とマニユエルは言う。

この異なる２つのテロワールと２人の異なるヴィニョロンの融合こそがドメーヌ名ドゥー・テールの由来であり、彼らの独自性となっているが、２月の初来日ではこのベース部分をあらためてフォーカスしていきたい！

（2018.12.27.ドメーヌ突撃訪問より）

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ